

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1972. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Jendral Pangan dan Gizi. Depertemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Atmaka Windi, Edhi Nurhartadi, Muhammad Mukhul karim.2013. Pengaruh Penggunaan Campuran Keragenan dan Kojak Terhadap Karakteristik Permen Jelly temulawak. Jurnal Teknosains Pangan Vol2 no April 2013.
- Almatsier, S. (2010). Prinsip dasar Ilmu Gizi PT. Gramedia Pustaka Umum.Jakarta
- AOAC. 1995. *Official Method of Analisis Association of Analitical Chemists* Wasington DC.
- Benion, M. 1980. *The Science Of Food*. John Wiley And Sons, New York.
- Belitz, H. D. And Grosch, W. 1999.Food Chemiitry. Springer. Berlin.
- Buckle,K.A., R.A. Edwards.,G.H Fleet and M. Wootton., 1987. *Food Science* dalam ilmu pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Cahyadi, W. 2009. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta
- Dalimartha, S. 2004. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia, Jilid III. Puspa Swara: Jakarta.
- Danarto, Y.C., Ajie, S.P., dan Anjas, Z.P. 2011. Pemanfaatan Tanin dari Kulit Kayu Bakau sebagai Pengganti gugus Fenolpada Resin Fenol Formaldehid. Jurnal Teknik Kimia FT UNS. 6(2) : 252-256
- Darwin, P. 2013 Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu,Yogjakarta.
- Febriani, A. H. 2013. Karakteristik fisik Kimia dan Organoleptik Permen jelly salak sidempuan. [Skripsi]. Fakultas Tekonologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Ferdiaz,S.1993.*Analisis Mikrobiologi Pangan*.PT.Raja Grafindo Persada.Jakarta.

- Hidayat, N. dan Ikarisztiana, K. 2004, Membuat Permen Jelly. Trubus Agrisarana Surabaya
- Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-Ho., dan Shao. 2005. *Effects of Genotype and Treatment on the Antioksidant Activity of Sweet potato in Taiwan*. Food Chemistry 98 (2006) 529-538.
- Kuntarsih. 2006. Jambu Biji (Psidium Guajava). Trubus Agrisarana. Surabaya
- Malik, I. 2010. Permen jelly <http://iwanmalik.wordpress.com/2010/04/22/permen-jelly/>. [19 November 2013]
- Mangunwidjaya, Djumali dan Ani Suryani. 1993. Teknologi Bioproses. Penebar Swadaya. Jakarta
- Mardaweni, R. 2013. Pengaruh Sukrosa dan Tingkat Keasaman Terhadap Mutu Permen Jelly Tomat (*Lycopersicum asculentum Mill*) dan Daya Simpannya. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Miza Zaria. 2014. Pembuatan Permen Jelly Pisang mas (*Musa Paradisica L.*) dengan menggunakan gula aren sebagai pemanis. [Skripsi]. Padang. Fakultas teknologi Pertanian. Universitas andalas.
- Minarni. 1996. Mempelajari Pembuatan dan Penyimpanan Permen Jelly Gelatin dari Sari Buah Kweni. Skripsi. Fateta: IPB.
- Muchtadi, Tien. Fitriyono, A. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Mukaromah, U. Sri Hetty, S. Siti, A. 2010. *Kadar Vitamin C, Mutu Fisik, pH dan Mutu Organoleptik Sirup Rosella (Hibiscus sabdariffa, L) Berdasarkan Cara Ekstraksi*. Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 01 No. 01.
- Richana. N. 2006. Tepung Jagung Termodifikasi sebagai pengganti Terigu. Warta Penelitian dan Pengembangan Vol. 32(1).
- Parimin, 2005. Jambu Biji. Budi Daya dan Ragam Pemanfaatannya. Penebar Swadaya, Jakarta.

Standar Nasional Indonesia. 2008. SNI 3547-2008. *Syarat Mutu Kembang Gula Lunak*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

Sudiarto, Fadil. 2008. *Mikrobiologi Pangan : Penuntun Praktikum*. Front Cover. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Fatemate IPB.

Sayuti, K. Dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang. Hal. 7.

Winarno, F.G 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.

Winarno, F.G 1984. *Kimia pangan dan gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Winarno, F. G, Kartawidjajaputra, Felicia. 2007. *Pangan Fungsional Dan Minuman Energi*. Bogor: M-Brio Press.

Winarsih H. 2007. *Antioksidan Alami & Radikal bebas*. Kanisius. Yogyakarta.

Yenrina, R., Yuliana dan D. Rasymida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Fakultas teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal. 2-3, 9.